



סלט ניסואז קלאסי עם קונפי ברמונדי

מאת השף עמוס חיון. בשיתוף מסעדת RUBIDA

⌚ זמן הכנה: 30 דקות 🍴 מס' סועדים: 3

מצדנים

לקונפי ברמונדי

- 2 יחידות פילה ברמונדי בגודל בינוני טרי ללא עור וחתוך ל-4
- 1 ליטר שמן זית
- 2 שיני שום קלופים
- 2 ענפי טימין
- 1 ענף רוזמרין
- כפית זרעי כוסברה
- קצוצים דק

לסלט

- 2 לבבות חסה קיסר חתוך גס
- חופן שעועית ירוקה חלוטה
- 4 ביבי תפוחי אדמה אפויים
- חתכים לחצי
- חצי בצל חתוך לטבעות
- 5 זיתי קלמטה מגולענים
- ביצה קשה רכה
- 3 כפות שמן זית
- מיץ מלימון טרי
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גס

אופן הכנה

הכנת קונפי ברמונדי

- שמים בסיר את כל המרכיבים, מוסיפים את נתחי הברמונדי ומוודאים שהם מכוסים לחלוטין בשמן.
- מבשלים על הלהבה הנמוכה ביותר כשעה. חשוב להקפיד שהשמן לא יגיע לרתיחה והטמפרטורה בסיר לא תעלה על 65 מעלות ומצננים.

הרכבת הסלט

- על צלחת גדולה מסדרים את עלי החסה, שעועית, תפוחי האדמה, בצל, זיתים וביצה קשה.
- משבצים את חתיכות הקונפי ברמונדי
- מתבלים בשמן זית, מיץ לימון, מלח ופלפל שחור

